

"KERUTUK"

"Tahukah anda kerutuk adalah masakan istimewa orang Kelantan. Rempah kerutuk juga dibawa dari sana. Orang Kelantan cakap , masakan kerutuk yang sedap bergantung kepada kepekatan kuahnya. Lagi sedap kalau makan dengan nasi yang panas-panas.



Senarai Masakan Aneka Kerutuk

1. KERUTUK ARNAB(250g) (RTE-KT-0004)
2. KERUTUK AYAM (250g) (RTE-KT-0005)
3. KERUTUK DAGING (250g) (RTE-KT-0001)
4. KERUTUK ITIK DAN KUNDUR (330g) (RTE-KT-0006)
5. KERUTUK KAMBING (250g) (RTE-KT-0003)
6. KERUTUK PUYUH (250g) (RTE-KT-0007)
7. KERUTUK AYAM KAMPUNG (250g) (RTE-KT-0005)

CARA MEMASAK

1. Panaskan air sehingga suhu mendidih.
2. Rendamkan bungkusannya yang belum dibuka ke dalam air yang telah mendidih selama 3-5 minit.
3. Buka bungkusannya dan sediakan untuk dihidang.

PANDUAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO

1. Buka bungkusannya dan pindahkan ke dalam bekas tahan ketuhar.
2. Masukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro dan panaskan selama 3 minit.
3. Sedia untuk dihidang.

